

NIETO SENETINER

CABERNET SAUVIGNON

COSECHA 2018



ORIGEN

Mendoza

VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon

CRianza

6 meses en contacto con madera

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 12,5%

Acidez Total: 5,3 g/l

PH: 3,7

NOTAS DE CATA

Intenso y vigoroso. Se conjugan pimientos y casis con el aroma avainillado proveniente de su paso por madera. De color rubí y sabores inflexibles derivados de una correcta maduración. Distinguido y de buen carácter tánico, es un tinto hondo, viril y de larga memoria.

MARIDAJE

Carnes rojas y de caza, como pato, ciervo o jabalí, pescados de río y platos especiados.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16-18°C



NIETO SENETINER
DESDE 1888